LES DESSERTS

I. Définition

Le terme « dessert » désigne un ensemble de préparations variées :

- Les entremets froids : bavarois, charlottes, entremets…
- Les entremets chauds : beignets, soufflés, crêpes, tartes chaudes…
- Les pâtisseries et petits fours secs : tartes, tartelettes, biscuits, choux, tuiles…
- Les glaces, sorbets et entremets glacés : parfaits, soufflés, glace vanille…
- Les fruits frais, pochés, les compotes et marmelades : pêche melba, salade de fruits exotiques…

II. Les pâtes de base

CLASSIFICATION	SPECIFICITES	UTILISATIONS CULINAIRES
Pâtes sèches : Pâte brisée, feuilletée, sablée, sucrée	La plupart d'entre elles sont friables.	Tartes et tartelettes aux fruits, millefeuilles, pithiviers, tarte au citron, jalousie
Pâtes molles : Pâte à choux, à crêpes, à frire	De consistance souple, elles sont liquides ou semi – liquides.	Choux, éclairs, Paris – Brest, Saint – Honoré, religieuses, crêpes fourrées, beignets d'ananas
Pâtes montées : Pâte à génoise, à biscuit	Ces pâtes se développent par : - l'air introduit par foisonnement, - l'air emprisonné par des blancs montés en neige.	Génoises, moka, bûches de Noël, biscuit à la cuillère, base pour entremets
Pâtes levées : Pâte à brioche, à savarin, à brioche, à kouglof, à pain	C'est la levure biologique par fermentation et production de gaz carbonique qui permet le développement de la pâte.	Brioches, savarins, babas au rhum, croissants, pains au chocolat, kouglof
Pâtes poussées : Pâte à cake, à madeleine	Sous l'action de la chaleur, la levure chimique se transforme en gaz carbonique d'où le développement.	Cakes, quatre – quarts, marbrés, madeleines

III. Les crèmes de base

CLASSIFICATION	COMPOSITION	UTILISATIONS CULINAIRES
Crème anglaise	Lait, jaunes d'œufs, sucre, vanille. Peut être aromatisée.	Sauces d'accompagnement, glaces aux œufs, bavarois
Crème pâtissière et dérivés	Lait, jaunes d'œufs, sucre, farine, vanille. Peut être aromatisée.	Garnitures d'entremets, soufflés chauds (choux à la crème, religieuses, millefeuille)
Crème chantilly	Crème liquide, sucre glace.	Garniture et décor d'entremets, appareils (bavarois, soufflés glacés)
Crème au beurre	Œufs, sucre cuit, beurre.	Garniture et décor d'entremets (moka, bûche)
Crème d'amandes	Beurre, poudre d'amandes, sucre, œufs.	Garniture d'entremets (pithiviers, galette des rois, tarte Bourdaloue)

IV. Les appareils de base

CLASSIFICATION	COMPOSITION	UTLISATIONS CULINAIRES
Appareil a crème prise	Lait, œufs, sucre, crème.	Crème renversée, pots de crème, tarte alsacienne, tarte paysanne…
Appareil a flan	Lait œufs, sucre, farine.	Flan aux œufs, clafouti aux cerises…
Meringues	- française : blancs d'œufs + sucre - italienne : blancs d'œufs + sirop - suisse : blancs d'œufs + sucre cuite sur le feu	- œufs à la neige, vacherins… - utilisée pour les mousses… - décor (champignons)…
Appareil à bavarois aux œufs	Crème anglaise collée à la gélatine, crème fouettée, parfumée	Bavarois rubanné, bavarois au chocolat…
Appareil à bavarois aux fruits	Purée de fruits collée au sirop et à la gélatine, crème fouettée.	Charlotte aux fraises, aux framboises, aux mangues…
Mousses	Appareil à bavarois aux fruits ou aux œufs + meringue italienne	Entremet au cassis, miroir aux fruits exotiques…
Appareil a souffle	Crème pâtissière, blancs d'œufs montés en neige.	Soufflé à la liqueur, au chocolat, arlequin…

V. Les glaces et les sorbets

CLASSIFICTION	COMPOSITION	UTLISATIONS CULINAIRES
Glace à la crème	Lait, sucre, crème, fruits ou parfum.	Crème glacée à la vanille, crème glacé à la fraise…
Glace aux œufs	Crème anglaise parfumée.	Glace au chocolat, à la vanille, au café
Sorbet	Sirop + pulpe de fruits frais	Sorbet à la framboise, au cassis, à la noix de coco, au melon…

VI. Règles et précaution

- Certaines préparations (crèmes par exemple) sont élaborées à partir de denrées fragiles et altérables. Il faudra veiller à respecter les règles d'hygiène au niveau du personnel, des matériels et des locaux.
- Il faut utiliser des produits très frais, stérilisés ou pasteurisés, et les maintenir en enceinte réfrigérée jusqu'à leur utilisation.
- Refroidir immédiatement les crèmes dès la fin de leur réalisation en cellule, puis les maintenir en enceint réfrigérée à + 3°C.
- Stocker les produits finis en enceinte réfrigérée à + 3°C et limiter leur conservation à 24 heures.
- La fabrication des glaces et sorbets doit être réalisée dans un local distinct, fermé et agrée par les Services Vétérinaires. Ils seront stockés à – 15°C.